

Доска деревянная code: 506905

Перед первым использованием:

- Обработайте доску пищевым минеральным маслом или специальным маслом для разделочных досок.
- Нанесите масло равномерно на все поверхности, дайте ему впитаться и вытрите излишки.
- Не используйте арахисовое, подсолнечное, оливковое или другие пищевые масла, так как они могут стать липкими или прогорклыми.

Очистка и уход:

- Не мойте доску в посудомоечной машине и не оставляйте ее замачиваться в воде.
- После каждого использования мойте доску вручную теплой водой с мягким моющим средством.

- Тщательно ополосните и немедленно вытрите насухо чистой тканью.

- Оставьте доску в вертикальном положении до полного высыхания.

Периодическая глубокая очистка:

- Посыпьте доску крупной морской солью и добавьте небольшое количество лимонного сока.

- Потрите круговыми движениями, оставьте на 5–10 минут и тщательно смойте теплой водой.

- Оставьте доску в вертикальном положении до полного высыхания перед повторным нанесением масла. Сделана из склеенных брусков

С ручками



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	дерево
размер GN	GN11
Не подходит для	посудомоечная машина
тип упаковки	наклейка
длина (мм)	530
ширина (мм)	325
высота (мм)	45

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EAN	8711369506905
Код Intrastat	44199000
Количество на экспортную коробку	4
Единицы продаж на паллет	80
Длина экспортной коробки (мм)	550

Маркетинг объёма упаковки	1
Форма	Прямоугольный
Подходит для	Контакт с пищей
толщина (мм)	45

Ширина экспортной коробки (мм)	345
Высота экспортной коробки (мм)	205
Пластиковая упаковка (грамм)	3
Страна происхождения	Китай
Количество упаковки GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Вес брутто (кг)	5.153
-----------------	-------